
Gulf Cooperation Council
EDICT OF GOVERNMENT
In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.
GSO 2099 (2009) (Arabic): Vegetables, fruits and derived products-Unshelled almond (Draft Standard)

BLANK PAGE



ٍ ئتٌّ انتقٍسُل نمجهس انتعبَن نذل انخهٍج انعزبٍت
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشزَع بوٍئ ّ

GSO 55/ FDS :2009

انخضبر َان فُاكّت ٍَمُتجبتٍب نمُس غز انمقشُر
Vegetables, fruits and derived products-Unshelled almond

إعذاد
انهجىت انفىٍت انخهٍجٍت نقطبع انمُاصفبث انغذائٍ ت َانزراعٍت

ٌُذي انُثٍقت مشزَع نمُاصفت قٍبسٍت خهٍجٍت تم تُسٌعٍ بٍذاء انزأ ٌ َانم لاحظبث شأوٍ ب، نذنك فإوٍ عزضت نهتغٍٍز َانتبذٌم، ولا ٌجُس انزجُع نٍ ب كمُاصفت قٍبسٍت خهٍجٍت إلابعذاعتمبدٌّ مه مجهس إدارة انٍ ٍئت.

تقذٌم

ئخ ٌزمييس ٌٌلٌي ِغ ٌ ٌأتعا ٌ ٌ ٌلٌي ٌأقٌِيظ ٌأعرثية ئخ إلِيٌٌية رض ُفـي عض ٌوٌَب ا.عَيٌح ٌأ ْع ٍيخ ٌٌاهضيب د ٌ ٌمٌبييس في كٌي ا ٌقٌِيظ العرثية، ٌ ِ ٌ َب ٌ ٌئخ إعلٍاك ٌأصفب د ٌأمياسية ا ٌقٌِيغيخ ثٌاٍغخ ٌغبٌ فنيةٌضٌصخ.

لٌلٌب ِذ ئخ ٌزمييس ٌٌلٌي ِغ ٌأتعا ٌ ٌ ٌلٌي ا ٌقٌِيظ العرثية ضٌ تٌوٌب ِظ ع ٌ ا ٌغخٌأف ٍية ىٌ ُ5 "ا ٌغخ ٌأف ٍية ا ٌقٌِيجية ٌمٌغبع ٌٌاهضيب د ٌأٌغٌائية ٌأي ٌاعيٌخٌىعلٌك ٌن ٌٌاهضيخ ٌميب ٍية ا ٌقٌِيغية ِ ٌل جٌ كٌخ الإما ٌا د العرثية ٌأتلٌح ٌل ر ُ إعلٌاك ٌأشو ٌعٌثٌلى إتعواض ٌاٌهضيب د العرثية ٌالأعجٌية ٌ ٌلٌيخ فٌلٌوٌب د ٌأمرجعية ٌما د ٌأص ٍخ .

لٌل اعزٌ لدٌن ٌٌاهضيخ و ٌاٌهض ٌفخ ٌياسية / لائحف ٍية) خٌ ٍيجيخك ٌفلٌبي أيخرعديلا ف ٍية عليهب ٌ ٌمٌ ه في اٌغٌبع ِ ٌغٌٌإجٌاهح الهيئة هلٌ) (،ا ٌن ٌعلٌيٌ ٌثٌبٌهٌيـ / / ٌ ـ ، ٌهٌلك / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 "Technical committee for standards of food and agriculture products " has prepared this Standard. The Draft Standard has been prepared by United Arab Emirates.

The draft Standard has been prepared based on relevant AIDMO, International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf Technical Regulation by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / / G.

انخصبئص انفُُخ نهجبتذ انهٌص غٍرمقشٌر

1-انمجبل

رقزص ٘زٖ اٌّاصفخ اٌمياسية اٌقيجيخ ثبلاشزواعب د اٌاعت رقجيبٍيث ٍنٖ اٌ ٍٝ الحلٌ ٍٛ غيو اٌمشٚ ٖ والصالحة ٌلاسزٙلاك الآدمي لار شٍّ ٕٙ ٙزٖ اٌاٍٝ اٌتي أعويت عليها عمليا دزٍٛاصٍيع اٌقٍِ خٍٟ اٌزٍّيح أو التحميص أ ٚ التحلية ... اٌـ.

2-انمزاجع انتكمهٍت

1.2 GSO 9 "ثطبلبد اٌٍٛع اٌغزائية المعجأح".
2.2 GSO 1016 : "الحلٚك الميكرثٌٛيٛ ٛعية ٌٍغ ٛاٌٍع اٌغزائية - اٌغيٛء الأ ٌٚي".
3.2 GSO/CAC 193 : "اٌّاصفخ العامة ٌٍٍّصٛث د اٌٍّ ٛ في الأغزيخ".
4.2 GSO 1694 : "اٌم اٌّٝ العامة لصحة اٌغزاء".
5.2 GSO 382 "الحلٚك اٌّمص ٛ ٌ. ا ٌٍّ ٛح نثبٌٍجيا جٍي١ا د الآفا نفٍي زاٌٙغب د اٌي ٖاعيخ اٌغزائيخ – اٌغيٛء الأول ".
6.2 GSO 123 : "الاشرواعب د العامة ٌٍّقضوا د ٌٍّفبوخٍاٌغبٍٝيخ".
7.2 GSO 383 :"الحلٚك اٌّمص ٛ ٌ. ا ٌٍّوحث جٍٍّجيا جٍي١ات الآفا د في زاٙغب د اٌي ٖاعية و اٌغزائية – اٌغيٛءاٌضبٍٝي".
8.2 GSO 21 : " الشروط الصحية لمصانع الأغذية والعاملين بها ".
9.2 GSO 841: " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف – الأفلاتوكسينات".

3-انتعبرٌف

لأغوا ض ٘زٖ اٌّاصفخ رَتخدم التعاريف اٌ ٛا ٌٍحٙك١ُب:

1-3 انهٌص غٍر انمقشٌر

ٙزٖ الحلٚ ٍٛ بٌٛظ عضٍّب شغوح ٌٍٟ اٌغجٕٟخ للأ ٍبف بٌبعة ٍٍٕٚع ٕ*prunus dulcis (Mill) D.A. Webb*، ٚ اٌ ٍبيِزٍي للاٌزاٙلاك جبشٍو، ٌي شٍّ ٌٍعي ٍربعاً لصٌٍّلاخ اٌشٍوح حست التعريف اٌتالي :
- اٌ يٍ شٍجٍ ا يٍ ٍضٌٍب ٖ ما داٌٍشٍوح اٌتي يمكن ٍوٍٛب ٍثٙزخٍٍٍضشجٍغ اٌٍي اٌثٙٝجبٍٙح آلية.
- اٌصٍت ٍضٌٍب ٖ ما داٌٍشٍوح اٌتي يمكٍ ٍوٍٛبفٍّٙطٍٍٝبٍٙح آٌية أ ٍٚب يشلثٌٛب .

2-3 عٍُقشرة فهُنىنثمرةانجبفت غٍر انمقشٌرة

العي ٛ ة اٌتيؤ ٍرصو جٍٍ على ٍِ ظٛاٌٍشٍوح، ٍِض: اٌغٍقخ، اٌشٍقبت ٚ اٌمشٍٙ ازٍّصمخ، ٚ اٌ ٛاٌ اٌغوٚجخ ا ٌٍّيخ، لٍش ٛ ٖ ٍي ا ٌٍٝ ٍح، اٌزٍف بٌٛظ ع ٍٓ الحشوا د، العفٓ.

3-3 عٍُقشجبنٍعيٍُخ للأكل

1-3-3 أضوا ٖ سطحيخ: الأضرا ٖ اٌتيؤٍرصو جٍٍ على ٍِظٛ ٍٛ اٌزطثٍٍب في م ٍٛ ٖ اٌزٍغ ٍ، ٍبعك اٌٍّجٍغوشمك لٍشوح اٌجٍٙح، ٍحلخ ا ٌٍشٍّ، ٚ اٌمشٍٙ ا ازٍّصمخ.

2-3-3 أضوا ٖ وبيرح: الأضرا ٖ اٌتيؤٍيوٍرأثيراًوٍجيواًعلى ا ٌٍظٛ ٍٛ أ ٚ على المحافظة على جٛ ٍٛح اٌزطثٍٍب في م ٍٛ ٖ الأوساخ ا ٌٍضٍّح، اٌشٍّ ق،الأمٍبٍِ ٍِٛ ٍشظ، سحق، والتجعلٍد جٍت أٌ ٌٍٟ شيء ٍِ ٍٝ .

3-3-3 العيٕ ة اٌغ ٍٔيخ: اٌجٍيلخ شكٍ غير طبيعي، ثنّب في ملك عدم اٌضغظ، أ ٌّ غيو الكافي، أٌجخ ٌٓ اٌفٍلخ عن اٌ ٍّ.

4-3 ع يٌٕ ة أخز خيجذ ٘ ٗ فت:

ُبوظ عن جلٍّ قٍّبٖ عية :

1-4-3 العفٓ: فيوط عفٓ ٍٔىيٕية بالعيٕ ا ٌّغٍوح.

2-4-3 اٌزقّو: الأضر اه إٌبرغخ عن اٌزقّو ٌٙ ع خرظ ٍٕو تأثير وبير على اٌقصيوح ص ٌٗ ٌٕ اٌ ئٍخ أ ٌٍ كليهما .

3-4-3 الانحلاي: التحل ً اٌىبير)جٍّ ٌّغ (الذي يسببه ٔشبط الأحياء اٌلٍيقة .

4-4-3 اٌرٍف اٌّرظ ع ٍٔفلاٌٟ د أ ٌّ الحشر اد: رٍف ٍٔىيٝ أ ٍٔ رٍ شريبٓ رظ ع ٌ الحشوا د أ ٌ اٌ ٌٍ أ ٌٙ ٌٙ اه ض أ ٌ حشوا د أف وزض ٌّخ ٌ ع ك الحشوا د اٌزٝخ تقٍيب الحشوا د أ قٍ فلٍولٍاٌذ.

5-4-3 اٌّك اٌغوبية : أ ٌّ ٍٕ ظبٌ وح أٌرئية زض ٌّخ اٌغيو ٘ ٌخبح لاى ٍٔ وٌرج غخ ٌغ اٌزرظ .

6-4-3 اٌّك اٌقضوية اٌغوبية اٌقب ٍٔ عي: اٌٍكح الخضرية غيو اٌضٕب ٍٔح ا ٌّرج غخ ٌٍ ضٍوّح.

7-4-3 اٌزيٍ -: رأ ول مخو ٍٔ اٌ ٌّ اٌتي رزظ ٘ائحة غيو وج ٍّخ .

8-4-3 الرائحة أو الطعم اٌغوٍيجي : أ ٌّ رائحة أ ٌ طعٓ ٍيسد ٌفٍصب ٌٕيص اٌزظ.

9-4-3 اٌرٍف الحر اه ٍّ: الأضر اه إٌبرغخ عن الحواٖح اٌفٍوعخ اٌتي رؤصو على اٌ ئٍخ ، ا ٌّظ ٘و أ ٌّ الصلاحية ٌٍأكل.

10-4-3 ظٍوّح اٌ ٍّشخ: ظٍوّح اٌتي ٌٙب دطٛؽ وٍ صرٍ شٍ ٌٕى ثٍوٌٍبٌ.

11-4-3 الغغ اٌضّوح: عيٛة ٌٙب ٌّ صرٍ شٍ اٌضٍٛ وٍٍ حٝب ٌخ.

4- الاشتراطبد اٌميبسيخ اٌٍقٍصٍيذ ببٌٕ جٍُدة

ٌّغٍيع اٌّ ٍٗ عبٕ د يج ٍت أرزفك ٍٔ و الاشتراطا د اٌمياسية اٌزبٌٍية في اٌز ظٍغ ٍٔ واعاة اٌغٍب ٌٍا د المسموح ثٙبٌ للعيٕ ة اٌّحٍكح في ٍٔ اٌّا صفخ اٌمياسية حيش يك ٌّ:

4-1 خبٌٍ ص ة ٍٔ ؤٍ اٌقش زة:

1-1-4 ٍيمخ ٍّ لا يغجو ٍٔ رأشمك سطحي فيف أفّم ٌٍٍ عيٛء شٍيذ ظٍ ٍّ اٌمشوٍح اٌقب ٍٔ عية من العيٕ ة ٍ ِبٌكٍ ذ شٍ ٍٗح ٌٍ إٌى محمية .

2-1-4 ظيفخ ٍٔبٌ يخ ٍٔ اٌ ٌّك غوجخ ٍٔىيٕية بما فيها ٌّضب ثبٌ ضٍوح شٍ ىٍ ٌٍ ٍّيؤٍو ع ٍّ ٌٍ ظؤٍن ٍٔ وٍ 5 % من سطح اٌمشوح.

3-1-4 قٍبٌ بٌية من اٌرٍبقعا د تغير اٌ ٍّ شٍ ىٍ ٌٍ ٍّيؤٍو على ظؤٍن ٍٔ وٍ 25 % من سطح اٌمشوح .

4-1-4 ٌّ ٍٗ ٌٍ عٍٙ ، وان لا يك ٌٗ شٍىٍ غيو طبيعي شٍ ىٍ ملحوظ .

4-2 خبٌٍ ص ة ٍٔ ؤٍ اٌقذرة

1-2-4 خالية مٓ ٌٍ اٌزٍي ٍّ.

2-2-4 ٌجٍيلخ شٍ ىٍ ٍٔوبٍ ف غير متجلٍٍ أ ٌّ ٍٔ شٍىٍ شٍ ىٍ ٍٔ ٍّيؤٍو على ظؤٍن ٍٔ وٍ 25 % ٌٍ ٌٍ ٍِ غخ اٌمشٍ وح أ أٌٍ ى ٌّ اٌمشوح ليس ٌٕ ٍٗ اف ٍٕ ٍّ شٍ ٍٗح.

3-2-4 ٌٍ ٌٍ ظيخ ٌٍ أ ٌّ رٍٍف ٌٍ عُ ع ٌٍ الآفبد ٌٍ ثٙف ي ٌٍ ٌٍ ع ك اٌحش وا د اٌ ٌٍ ٌٍ زٍخ أ ٌٍ ٌٍ ٌٍ ٌٍ ٌٍ أ ٌ يٍ ٌٍ ٌٍ ٌٍ ٌٍ فلٍولٍاٌذ.

4-2-4 خالية ِ ˇ التبقعا د البنية أورغير ا ٍّ ثْشى ˇميؤو علىطُس و ِ ˇ 25 % من سطح لُجِبه.
5-2-4 ٍ ِيُ ˇغير مصابثقىلعطت أ ٍّ افىـَب كـٍ الأحياء ٍّللِيح الحيثقب ˇيا من لُجِع ٍّاصـّغية.
6-2-4 خالية ِ ˇ اصـّغ ا ٍّ نَّميؤو ع ُطُس و ِ ˇ 6 ِ ُ ٍّ لغو لُجِبه.
7-2-4 أىيقثْشىً عٍيعي ولا نتعجو ٍّ اجنّه ٍّ أيوجية أو ٍّ أوأمية في ٍّ فـٌطُرىِّح ٍّ ٍّاتي يكـ ٍ ٍّ احـ ل عاٍ أ جَا مقعو والآخر مسطح من العيـ ٍ ة.

4-3 ﻏﺨﺼﺒﺉﺺ ﺍﻟﻤﻨﺘﺞ كاملاً ﺍﻟﻘﺸﺯﺓ ﺍﻟﻴﺪﺫﺓ (:

1-3-4 ﻋﺴﺒﻒـبً ثـَب يطـثـك اجٍّلِ)4-4 (ِخو ٍ. ٍّ اوعْثخ .
2-3-4 ٍ ِيماً ˇ غير صـبـثقىلعطت أ ٍّ افـَىلقـثشىً يغعله غير صاٍّ ح ٍّ لاسزـلاك الآدمي .
3-3-4 ﻗﺖـبٍّيا ٍ ِ فـيوط الفعـ ˇ ا ٍّ وئية.
4-3-4 ﻛﻒـبٍّيا ٍ ِ الحشوا د الحية أو ٍّ أ ٍ ٍّ في كلفخ راحـ ٍ ٍّ ب.
5-3-4 ﻗﻒـبٍّياً ِ ٍّ أزف إلبـع ُ عن الأفـلا ثـّب في ٍّ مٌ ه ˇ ع ك الحشوا د ٍّ أيتة أو ٍّ أ ٍ ٍّ أو بيوضها ٍّ أقلبلوىِزاب.
6-3-4 ﻐﻒـبٍّيا ٍ ِ ˇ ا ٍّ وعثخ الخارجية غيو ٍّ اغٍيعية .
7-3-4 ﻗﺖـبٍّيا ٍ ِ ˇ أ ٍّ رائحة ٍ/ أ ˇ طعـ ُ غوِّجين.
8-3-4 بحا ٍّ ٍّ ِيجخ رّى ٍ ِ ٍّ تحمل عمليا د ٍّ أم ٍ ٍّ أزل ٍّ اي ٍّ ضـّب ٍ ٍّ صـيُّثْشىً ِ مجْي ٍ أ ٍّ اغخ ٍّ امصلكْح.
9-3-4 يجوزر ِظيف أ ˇ معبٍّغخ ٍّ امش ٍّ ه ٍّ اقىب ٍ هعيقب ٍّ ٍّ لك المسموحثـَبـتّب لا يؤثر على جكْح ٍّ اجن ٍّ ملقاف ِب.
10-3-4 أ ˇ يتمرغ يَي ٍّ تعجخ ٍ ٍّ أزظ تحدذ ظو ٍّ ف صحية فمٍبً ٍّ ٍّ لِصفخ ٍّ امياسية ٍّ اقِيجية ٍّ أ ٍّ لكح في لُجِل 4.2).
11-3-4 ألاري لِي الحلى ك الميكروبيولـ ٍّ عيخ علـ ٍّ الحلى ك ا ٍّ ٍ وح بها عجبً ٍّ ٍّ اصفخ ٍّ امياسية ا ٍّ قِيجية ثلِ 2.2).
12-3-4 ألا ييِلِ الحلى الأعـ ٍّ ُصـّب د ˇ ٍّ أ ˇ ˇ على رِ ه الحلى ك ٍّ أ ٍّ لكح في ٍّ ٍّ اصفخ ٍّ امياسية ا ٍّ قِيغيةثلِ 3.2).
13-3-4 ألاري لِي الحلى ك ٍّ امص ٍ . ٍّ زّجيا د لُجِلِا د على رِ ه ا ٍ ٍّ ٍّ حثـَب عجبً ٍّ اصِّفخ ٍّ امياسية ا ٍّ قِيجية لُجِل) 5.2 ٍ 7.2(.
14-3-4 أ ٍ يطـثـك ٍّ إزظ الاشتراطا د ٍّ أ ٍّ لكح في ٍّ اصِّفخ ٍّ امياسية ا ٍّ قِيغية لُجِل) 6.2(.
15-3-4 ألا ييِلِ الحلى الأعـ ٍّ للسموم الفطرية – الأفلاتوكسينات المسموح به عجبً ٍّ ٍّ اصفخ ٍّ امياسية ا ٍّ قِيجيخ لُجِل)9.2(.

4-4 ﻣﺬﺘُ ﺍِﻧﺯﻄِّﺒﺖ

أن لا يزيلِ محو ٍ . ا ٍّ وعْثخ ٍّ زِّظ وبملاً ٍّ امشوح ٍّ لُجِبه (على 11 % ، أن لا يزيلِ محو ٍ . ا ٍّ وعْثح لُجِبه ٍّ ٍّ حدها على 7 % .

5- ﺗﺼﻠﻴﻰﻒ

1-5 علِ ِ واعاة حلى ك العيـ ٍ ة ا ٍّ ٍّ وح بها في ٍّ اغٍ ٍّ يٍ ٍّ اتالي يزرُصنيف ا ٍّ ٍّ ى غير ٍّ امشه ٍ ِ ناحية ٍّ اغكْح إلَّاهعب د ٍّ اتالية : ٍّ لهعخ ا زتّبح ، ٍّ لهعخ الأولى ، ٍّ لهعخلْب ٍّ ية .

حدود العيوب المسموح بها

النوع	حدود العيوب المسموح بها (المستخلصات في نسبة مئوية بالوزن من العينة الخالية من الشوائب)		
	درجة ممتازة	درجة أولى	درجة ثانية
أ) مجموع العيوب الكلي المسموح بها والتي لا تحقق الحد الأدنى من المتطلبات	10	15	25
- صمغية أو ما شابه مغطاة بالمادة	3	7	10
- عفنة أو مصابة بالحشرات أو الآفات أو التالفة على أن لا تزيد عن: - العفن : - الحشرات الحية :	2 0.5 0	5 1 0	7 2 0
ب) حدود التفاوت بالحجم والتي لا تطابق الحجم المحدد	10	10	10
ج) حدود التفاوت للعيوب الأخرى . - الأجزاء الغريبة المسموح بها (قطع الأغصان والقشور، ...) .	3	3	3
- الحبات المكسورة	1	3	4
- الثمار المختلطة من أصناف أخرى غير الصنف المحدد	5	5	5

2-5 يتم تصنيف الفستق من ناحية الحجم بالعدد في كل أونصة.

6- الاشتراطات الخاصة بالتعبئة والتغليف

6-1 التعبئة

يجب أن تحتوي كل عبوة على ثمار متجانسة في المنشأ والصنف وطريقة الحصول عليها (مقشورة / غير مقشورة، مملحة) والحجم والدرجة.

ويجب أن يكون الجزء الظاهر في العبوة ممثلاً لكل محتوياتها.

6-2 العبوات

على العبوات المستخدمة يجب أن تتوفر بها ما يلي:

6-2-1 يجب تعبئة المنتج بطريقة تضمن الحماية الملائمة.

6-2-2 أن تكون العبوات خالية من المواد الغريبة حسب ما ورد في البند 1-5.

6-2-3 أن تكون المواد المستخدمة في التعبئة من النوع الجيد بحيث لا تؤثر على المنتج ويسمح باستعمال المواد وخاصة الأوراق والأختام المطبوعة بشرط أن يكون الحبر أو المادة اللاصقة غير سامة.

6-2-4 أن يتم تخزين المنتج تحت ظروف صحية طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية المعتمدة في البند (8.2).

7- بطاقة البيان

ِغ على َ الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند)1.2(، يجب أن تدون البيانات الإيضاحية التالية على العبوة:

1-7 أن العبوة "لوز حلو غير مقشر"، إما وبالعبوة غير مرئي من الخارج.

2-7 تاريخ الإنتاج.

3-7 خصائص تجارية:

1-3-7 الصنف.

2-3-7 الحجم)اختياري(.

3-3-7 الوزن الصافي.

4-3-7 الموسم التجاري: قديم، جديد، صحيح.

المراجع

UNECE STANDARD DDP-18/2007: Inshell Almonds

المصطلحا دٌأفٍية

Unshelled almond(*prunus dulcis (Mill) D.A.) Webb*…..(ٌاعلمي ُ الا)ٔشٌٙ غيو ٍ ئ ا

External moisture ....ٍغٍف ٘ ٛث ٘ٛعية

Net weight.. اٌ ٛئْ الصافي

Food additives...ِؼبفخ

Extra class...ٌٍ ٘ٛعخ ٌّزبح

Class I...ٌ٘ٛعخ الأ ٌّ

Deterioration..اٌفَبك

Bitter almonds.. اٌ ٍ ئ اٌّ ٛو

Mouldy.. العفٓخ

Rotting.. العطت

Foreign matter...اٌ ٛاك اٌغوٚجخ